

Mela Bianca Vermouth

CIN CIN DALL' ALTO ADIGE

AT

Base di mele, vino ed erbe

.IL CUORE AROMATICO DEL VERMOUTH.



500 ml di vino bianco, secco (Pinot Bianco)



3 mele (Gravensteiner)



1 cucchiaino di assenzio dolce



1,5 cucchiaini di radice di angelica



2 cucchiaini di achillea millefoglio

Tagliare a pezzetti le mele Gravensteiner e frullare insieme al vino bianco fino a ottenere un liquido leggero e aromatico.

Versare il tutto **attraverso un colino fine** in una pentola, in modo da ottenere solo il succo più delicato.

Ora è il momento di **aggiungere le erbe**: assenzio dolce, radice di angelica e achillea millefoglio - farle bollire brevemente in modo che sprigionino tutto il loro aroma.

Lasciare in infusione per dieci minuti e filtrare nuovamente. Si ottiene così una base armoniosa di vino, mele ed erbe, **fresca, leggermente speziata e ricca di carattere.**

Sciroppo di caramello

.ORO LIQUIDO.



500 g di zucchero



500 ml di acqua

Scogliere lo zucchero a fuoco medio con attenzione, fino a ottenere un colore dorato e lucido.

Aggiungere poi lentamente l'acqua - attenzione agli schizzi - e mescolare fino a ottenere un liquido setoso.

Lasciare raffreddare e versare in una bottiglia pulita.

L'attimo magico

.MIX IT UP.



700 ml di base al vino, mele ed erbe



250 ml di distillato di mele

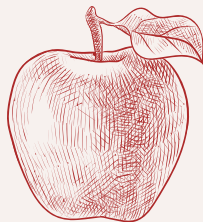


60 ml di sciroppo di caramello

Ora unire tutti gli ingredienti: **mescolare bene, lasciare raffreddare** brevemente e **versare** nella tua bottiglia preferita.

Alto Adige nel bicchiere

.CIN CIN.



**Servire al meglio freddissimo in un bicchiere da Martini, guarnito
con una fettina di mela essiccata.**

Il Vermouth ha un gusto fruttato, fresco e leggermente speziato -
perfetto come aperitivo o per un momento speciale
che resterà nella memoria.

AT